Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Rencontres Gourmandes de Vaudieu Saison 14, Episode 1 : le dessert de Nathalie Gruot arrive en tête

Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape orgranise des Rencontres Gourmandes qui permettent de détecter de jeunes chefs qui seront les grands noms de la gastronomie de demain.

Ce lundi 20 novembre, les organisateurs du concours, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod ont présenté la Saison XIV. En rendant d'abord hommage à l'équipe de Vaudieu, Sabrina, Gilles, le maître de chais, Alba pour le commercial et Renaud pour l'oenologie, qui a succédé à Philippe Gambie.

Comme chaque année, le principe de ces rencontres est le même : il s'agit pour des chefs de concocter et de mettre en valeur un plat à partir d'un panier déterminé par les fruits et légumes de saison. Avec un jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

L’entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon

Pour l’entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon, a su réaliser un plat avec des escalopes de coquilles Saint-Jacques, nappées dans une vinaigrette de clémentines et gingembre et un jus de bardes avec un condiment à base de réduction de clémentines brûlées et des pickles de châtaigne rôtie et un crémeux de châtaigne. Accompagné d’un blanc « La Meute » 2020 Semillon Bordeaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Le plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles

En plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles a cuisiné un canard à l'estragon du Mexique, au coing, aux topinambours braisés, avec une tartelette de lentilles vertes et jus de genièvre servi avec un rouge Val de Dieu 2018, un AOC Châteauneuf-du-Pape de chez Vaudieu. Julien qui a fait ses armes chez Paul Ricard, à Bendor, à Saint-Jean-de-Luz, chez la Mère Germaine et à l'Arlatan à Arles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Le dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence

Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban de chocolat d'une infinie finesse, ses poires goûteuses et sa mousse subtile.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

C’est elle qui a gagné la 1ère manche de la Saison XIV des Rencontres

Andrée Brunetti

Jeux, gastronomie, reptiles… L’Avignonnaise Charlotte Pelloux imagine des salons pour tous les goûts

Charlotte Pelloux est à la tête de la société d’organisation événementielle avignonnaise Ad Mirari. Co-organisatrice du plus grand salon français de terrariophilie ‘Les Reptiliades‘, qui a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

lieu chaque année au Parc des expositions de Nîmes depuis 25 ans, Charlotte fait naître cette année deux salons aux Parc des expositions d'Avignon : 'Jeu, jouet, cadeau' ces samedi 25 et dimanche 26 novembre, et 'Pap'illes' les samedi 2 et dimanche 3 décembre.

Les deux prochains week-ends vont être sous le signe de la réunion, du partage et de la rencontre au Parc des expositions d'Avignon. Ces samedi 25 et dimanche 26 novembre, les enfants comme les grands pourront trouver leur bonheur au salon 'Jeu, jouet, cadeau'. Le week-end suivant, les samedi 2 et dimanche 3 décembre, ce sera au tour de la gastronomie de prendre place au Parc des expositions qui se transformera en véritables halles avec le salon 'Pap'illes'.

Aux commandes, l'Avignonnaise Charlotte Pelloux. « Il y en aura pour tous les goûts, mais aussi pour tous les budgets, affirme-t-elle. C'était très important pour moi de proposer des événements pour tous, notamment avec l'arrivée des fêtes où le budget est parfois serré. » Si les salons 'Jeu, jouet, cadeau' et 'Pap'illes' n'en sont qu'à leur première édition cette année, Charlotte Pelloux n'en est pas à son premier salon.

Les Reptiliades à Nîmes

Après avoir obtenu son master en gestion de biens culturels, au cours duquel elle a notamment été formée à l'organisation d'expositions en structures muséales, Charlotte Pelloux a intégré l'association qui organisait les 'Reptiliades' il y a dix ans. « De la petite main qui aide, je suis devenue co-organisatrice de l'événement au fil des années », déclare-t-elle. Cette ascention a fait émerger l'envie de Charlotte de faire de l'organisation de ce genre d'événement son métier. Elle a donc créé sa société Ad Mirari.

En commençant par les 'Reptiliades', Charlotte n'a pas choisi la facilité. « Puisque c'est du vivant, il y a toute une réglementation très particulière et très pointilleuse, explique-t-elle. Donc à partir de là, on s'est dit que si on est capable de gérer ça, avec ceux avec qui je travaille, on est capable de créer des événements sur plein d'autres thématiques. » Ainsi sont nées les idées de 'Pap'illes' et 'Jeu, jouet, cadeau'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

-

©Les Reptiliades

Des jeux, des jouets, et plein de cadeaux

Ce week-end des 25 et 26 novembre, une quarantaine d'exposants investiront le Parc des expositions d'Avignon. Il y en aura pour tous les âges, du cadeau de naissance au jeu de société pour adulte, mais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

aussi pour tous les goûts, de la toute petite société vauclusienne au gros distributeur de jeux. « Il y aura aussi des animations en direct sur le salon pour s'initier à la spéléologie, au lancer de hache, ou encore faire une partie de pétanque », ajoute Charlotte Pelloux.

L'événement aura également une dimension solidaire puisque le Secours Populaire sera présent, ainsi que les United Riders, pour récupérer des jouets et des peluches que les enfants ne souhaitent pas garder, pour ensuite les distribuer à des familles dans le besoin.

25 et 26 novembre. De 10h à 18h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant.
Hall B – Parc des Expositions. Chemin des Felons. Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

De la gastronomie pour éveiller les papilles

Le Parc des expositions d'Avignon aura seulement une semaine pour troquer les jeux contre des produits qui mettront l'eau à la bouche des visiteurs. La 1re édition du salon 'Pap'illes' se tiendra le week-end des 2 et 3 décembre, où une soixantaine d'exposants proposeront des produits locaux, mais aussi des produits d'un peu plus loin comme la Corse ou la Bretagne.

Bière, chocolat, dessert glacé, champagne ou encore miel, ce salon sera l'occasion idéale de faire des cadeaux gourmands pour Noël, ou bien d'élaborer son menu pour les fêtes de fin d'année. Les disciples

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

d'Escoffier seront présents pour faire des démonstrations culinaires. À la façon des halles, le salon disposera de plusieurs coins où les visiteurs pourront s'assoir afin de manger et déguster les différents produits proposés.

2 décembre de 10h à 21h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant de 10h à 18h. 4€ tarif adulte, gratuit enfant de 18h à 20h. Gratuit pour tous de 20h à 21h.
3 décembre de 10h à 18h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant.
Hall B – Parc des Expositions. Chemin des Felons. Avignon.

La pérennisation des événements

Même si elle se concentre sur les deux salons qui auront lieu ces deux prochains week-ends, Charlotte Pelloux réfléchit déjà à d'autres événements qui pourraient avoir lieu dans les prochaines années, qu'elle garde pour le moment secrets.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Pour l'instant, l'objectif premier est de veiller au bon déroulé de ces deux nouveaux salons avignonnais et de satisfaire leurs visiteurs afin de pérenniser ces deux événements et d'en faire des rendez-vous annuels. Des équivalents de 'Jeu, jouet, cadeaux' et de 'Pap'illes' devraient voir le jour à Nîmes sous des noms différents. Un salon qui s'appellerait 'À table', qui serait dans les mêmes codes que 'Pap'illes' devrait être organisé en mai 2024 au Parc des exposition de Nîmes.

La recette de carpaccio de taureau du chef Michel Hulin

Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois fumés et vieux parmesan.

Pour 8 personnes :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

800 gr de carpaccio de taureau
80 gr de pignons de pins dorés
160 gr de tomates séchées
2400 gr de copeaux de parmesan
16 pièces de filet d’anchois fumés
Ciboulette ciselée
Huile d’olive de la Vallée des Baux
Vinaigre blanc de Balsamique
Crème de Balsamique noir
Fleur de sel de Camargue
Poivre du moulin
Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.
À l’aide d’un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d’huile d’olive.
Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.
Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d’anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.
Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).
Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

DR

Foncez au Week-end Gastronomique d’Avignon : plus de 1 000m2 de stands gourmands

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

Ce 18e Week-end Gastronomique a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture, Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à coeur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».

Ecrit par le 10 septembre 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 10 septembre 2025

Ecrit par le 10 septembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 10 septembre 2025

Ecrit par le 10 septembre 2025

Ecrit par le 10 septembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

-

Ecrit par le 10 septembre 2025

Ecrit par le 10 septembre 2025

Ecrit par le 10 septembre 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

21 000 visiteurs l'an dernier
Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps- Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

18e week-end gastronomique. Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Ce vendredi 17 novembre, les férus de truffes seront servis ! Le très apprécié marché aux truffes d'hiver de Carpentras fait son retour pour la saison. Il aura lieu tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars.

Pour l'occasion, les confréries se rassembleront sur la Place Aristide Briand, aux côtés du maire Serge Andrieu qui fera un discours, le Père Olivier Dalmet de la Paroisse de Carpentras qui offrira une bénédiction des truffes en langue provençale. Le marché sera officiellement ouvert à 9h. La Ville offrira la dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante à 9h30.

Les professionnels souhaitant s'inscrire à ce marché peuvent s'adresser au service Foires et Marchés au 82 rue de la Monnaie, par téléphone au 04 90 60 84 00, ou directement via le formulaire d'inscription téléchargeable en ligne.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d'exception à La mère Germaine

Le chef Chistophe Hardiquest étoilé du restaurant La mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de La Chassagnette à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.
L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

Une institution depuis 1922
Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine',

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.
Après une période plus difficile c'est Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.
Menu en 6 séquences 145 €
Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €
Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34
www.lameregermaine.com

La recette du filet de daurade royale snackée du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de filet de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.

1re étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr
500gr de pommes de terre type béa
50 gr de beurre
3dl d'huile d'olive
½ botte de persil plat
1 botte de cerfeuil
½ botte d'origan frais
1 dl de lait

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.
Cuire les pommes de terre, une fois cuite les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.
Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

2e étape :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

½ l d'huile d'olive
2 branches de romarin
1 bouquet de thym
2 branches de sarriette

Hacher les herbes.
Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.
Passer et mettre en pipette.

3e étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.
Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).
Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus coté peau.
Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18e Week-end Gastronomique d'Avignon

C'est sur la Place des Corps Saints et dans l'église éponyme que se tiendra le 18e 'Week-end Gastronomique' d'Avignon du 17 au 19 novembre avec, en plus, le Cloître qui sera ouvert pour la 1re fois aux visiteurs, soit 300 m2 qui s'ajouteront aux 960 m2 prêtés gratuitement par la Mairie d'Avignon.

40 stands, 63 agriculteurs, 32 exploitations de Vaucluse, mais aussi des paysans, tous membres du Réseau 'Bienvenue à la Ferme', en provenance du Lot (canards, foie-gras, aiguillettes), de Dordogne (cassoulet), de Creuse (miel, nougats, guimauves), des Landes (confits, rillettes), du Gers (pâtés, charcuterie de porcs noirs), d'Auvergne (Saint-Nectaire, noix, safran, ail des ours) et de la Drôme (huile d'olive de Nyons, saucissons d'autruche, nectar de kiwi) seront là.

Les Vauclusiens ne seront pas en reste : Numa Cappeau de 'La ferme La Reboule' pour ses fruits et légumes qui poussent grâce à la riche terre alluviale de la Barthelasse, Elodie Fournier, la maraîchère de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

Sarrians, Nicolas Berger d'Althen-des-Paluds pour ses pommes bio et son cidre, Loris Aubert de Saint-Christol d'Albion pour ses viandes et salaisons et même Bruno Bonnet de Lagarde d'Apt qui propose des écharpes, gants, et chaussettes en mohair et alpaga.

« C'est une façon de rencontrer des paysans, de parler avec eux de leur travail et de leur passion, quelles que soient les vicissitudes de la météo, précise Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Et de faire le plein de saveurs, de goûts, de parfums, de couleurs qui magnifieront vos tables pour les réveillons, ça changera de la morosité actuelle. »

Entre pains d'épices, Floc de Gascogne, Champagne, vins d'Alsace et de la Vallée du Rhône, magrets, escargots, pâtes de coing, calissons et chocolats, les visiteurs auront le choix. Ils étaient 21 000 en 2021, 14 000 l'an dernier, un chiffre qui va sans doute progresser pour l'avant-dernier week-end de novembre. En 17 ans, plus de 300 000 visites ont été recensées par la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

« Comme les producteurs ne peuvent pas entasser tous leurs cageots et cartons aux Corps Saints, les acheteurs peuvent click & collect sur internet, ajoute André Serri, président de Bienvenue à la Ferme 84. En partenariat avec la Poste, leur commande sera livrée chez eux dans des caisses réfrigérées et dans les plus brefs délais. »

Dans les 300 m2 supplémentaires du Cloître sera installé un 'Espace Restauration' avec un DJ pour l'animation et devant l'Église, sous chapiteau pour protéger du froid, des stands aligot, crêpes, vin chaud, pommes de terre au foie gras et burgers fermiers des Alpilles.

« Au-delà de la promotion de l'excellence des terroirs français, ce 'Week-end Gastronomique' est aussi l'occasion pour les consom'acteurs de rencontrer les paysans du réseau 'Bienvenue à la Ferme', d'acheter des produits de grande qualité, tous issus du terroir et fabriqués artisanalement, conclut Georgia Lambertin. Enfin, c'est une façon de soutenir ceux qui nous nourrissent et garantissent notre souveraineté alimentaire. »

À Sorgues, rencontre avec le duo du restaurant L'Espresso

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

À Sorgues, rencontre au restaurant 'L'Espresso' avec Serge Hurard, un retraité dynamique et son chef hyper-créatif, Stéphane Parnaudeau.

Quand l'heure de la retraite a sonné, il ne se voyait pas inerte sur son canapé, Serge Hurard. Du coup, il a racheté un snack, avenue du 11 Novembre et il a voulu le métamorphoser en un lieu plus chaleureux, plus convivial, en un mot, cocooning. Résultat : 'L'Espresso', un restaurant qui propose aussi des repas à emporter ou à livrer. « Chaque jour, nous avons une quarantaine de couverts avec des produits frais, de saison, de paysans, fromagers, viticulteurs, boulangers du coin. »

Même si la devanture ne paye pas de mine, osez pousser la porte, un régal vous attend, un moment de haute gastronomie grâce au chef, Stéphane Parnaudeau. Ce marathonien de 52 ans vient de participer à la finale de la 'Backyard' à Monteux. Cette course considérée comme la plus dure du monde a attiré 300 compétiteurs et pendant 4 jours, c'est lui qui a géré tous les repas. Cet as de la cuisine a longtemps roulé sa bosse pour le Groupe Accor (Hôtels Sofitel et Mercure) dont il a formé les équipes dans les années 90, il a tenu 'L'Auberge du Luberon' à Apt pendant 8 ans, il a décroché 3 fourchettes au Michelin, il a aussi collaboré avec Hélen Traiteur à Morières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bäch. L'un, Serge est en salle et accueille toujours les clients avec le sourire, l'autre, Stéphane œuvre dans sa cuisine au mobilier en acier brossé flambant neuf. Elle est petite, certes, mais bien équipée et chaque centimètre carré compte, avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

notamment une cellule de refroidissement sous vide. Et là, avec ses menus de saison, qu'il change toutes les semaines, vous avez l'eau à la bouche, jugez plutôt. Filet de Saint-Pierre poché au thé safrané, copeaux de légumes croquants, tournedos de magret, œuf croustillant en habit floral, panais rôti, salade d'herbettes, gnocchis farcis aux cèpes avec crème des sous-bois et chips de pancetta, tartare de bœuf au jus de betterave, caprons et parmesan, (16€) ou tartare de saumon et thon marinés au sirop de figue et pain d'épice (15€), sot-l'y-laisse de dinde à la crème persillée, gratin de zita (spaghetti troués) pour 16€, roulé d'épaule d'agneau à la tapenade et pesto, pommes de terre grenaille en robe des champs persillées (17€). « Avec l'arrivée de l'automne, je vais cuisiner des cassoulets de magrets confits, des paupiettes de veau à la savoyarde, c'est-à-dire avec du Beaufort et de la daube », ajoute Stéphane Parnaudeau.

Quant à Serge Hurard, il compte, d'ici Noël, transformer 'L'Espresso' en salon de thé l'après-midi. Il proposera à la quinzaine de clients, dans une ambiance cosy, de jouer au scrabble, à la belote, à Questions pour un champion, au Trivial Poursuite ou aux échecs, tout en dégustant des vins, des chocolats, des mignardises et des pâtisseries.

93 Avenue du 11 Novembre. Sorgues. Fermé les samedis et dimanches.

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 septembre 2025

-

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !